Sabores y saberes de mi Tabaco

Sabores y saberes de mi Tabaco

Autoras:

Katia Ustate Carranza | Yaneris Carrillo | Yajandris Carrillo

María José Figueroa | Norvis Carrillo | Daileth Mindiola

Sabores y saberes de mi Tabaco

Centro de Investigación y Educación Popular/ Programa por la Paz (Cinep/PPP)

Director General
Luis Guillermo Guerrero Guevara

Subdirector
Marco Fidel Vargas

Coordinadora del proyecto Interculturalidad
Jenny Paola Ortiz Fonseca

Equipo Interculturalidad
Luisa Fernanda Rodríguez Gaitán
Leidy Laura Perneth Pareja
María Carolina Matiz González
María Cayena Abello

Asesores en territorio
Rafael Caraballo Posada
Nilson Magallanes Marrugo
Samuel Segundo Arregoces Pérez
Angélica Patricia Ortiz (Clan Ipuana)

Organizaciones aliadas
Organización Wiwa Yugumaiun Bunkuanarrúa Tayrona (OWYBT)
Fuerza de Mujeres Wayuu (FMW)
Mesa de Defensa Territorial del Cerro de la Popa
Consejo Comunitario de negros ancestrales de Roche
Consejo Comunitario de negros ancestrales de Tabaco
Cabildo indígena del Resguardo provincial
Cabildo indígena de la comunidad de Tamaquito II

Compiladora
Jenny Paola Ortiz Fonseca
Luisa Fernanda Rodríguez Gaitán

Autoras
Katia Ustate Carranza
Yaneris Carrillo
Yajandris Carrillo
María José Figueroa
Norvis Carrillo
Daileth Mindola

Equipo de producción editorial

Coordinación editorial
Margareth Figueroa Garzón
María Alejandra Mouthon Garcés

Corrección de estilo
Carlos A. Morales

Ilustraciones
Maya Corredor

Diseño y diagramación
Juanita Giraldo Polanco

Impresión
Pictograma Creativos

Cinep/Programa por la Paz
Carrera 5 No. 33B-02
PBX: (57-1) 2456181
Bogotá, D.C., Colombia
www.cinep.org.co

Primera edición
ISBN: 978-958-644-233-6
Fecha: Marzo del 2018
Bogotá D.C., Colombia

La publicación de este documento es posible gracias al apoyo financiero del Gobierno Vasco y Alboan.

El contenido de esta publicación es responsabilidad exclusiva del Cinep/ Programa por la Paz y no refleja necesariamente la opinión del Gobierno Vasco y Alboan. Asimismo, el contenido de esta edición puede ser utilizado total o parcialmente siempre y cuando se notifique y se cite como fuente al Cinep/PPP.

Tabla de contenido

Introducción	7
¿Quiénes somos nosotras?	10
Trazando el recorrido	11
El buen tabaquero	12
Lo que la Madre Tierra nos daba	16
Cocina tabaquera	18
Tabaco en el tiempo	31
El sueño de todo tabaquero - Nuevo territorio	32
Conclusiones	33

Introducción

Decidimos participar en los talleres de formación en investigación local y participativa dictados por el Centro de Investigación y Educación Popular —CINEP—, porque queríamos formarnos como lideresas de nuestra comunidad, para que las opiniones, propuestas y participación de las mujeres fueran incluidas en los espacios de toma de decisiones.

El 20 de julio de 2016 comenzó nuestro periplo por estos talleres, los cuales nos brindaron las herramientas necesarias para investigar un tema tan importante para los tabaqueros y tabaqueras como la comida tradicional. Esta investigación fue una manera colectiva de recordar y aprender muchas cosas importantes de nuestro territorio. Además, pudimos aclarar muchos aspectos de la gastronomía tradicional, para lo cual era de suma importancia conocer las historias desde la vivencia de cada uno de los entrevistados y entrevistadas.

Cuando hablamos de comida tradicional, nos referimos a lo que se cultivaba ancestralmente en el territorio. Lamentablemente, estas prácticas se han perdido desde la llegada de la minería con el supuesto "desarrollo" que nos desplazó, pues con ese desplazamiento se perdieron las prácticas de la cacería, la pesca y la agricultura, entre otras.

Decidimos entrevistar a algunos tabaqueros y tabaqueras que residen en los distintos municipios de La Guajira, con tres propósitos:

1. Lograr que se sintieran incluidos en el proceso de reconstrucción de la memoria del territorio y de la gastronomía tabaquera.
2. Saber un poco sobre cómo se sienten en los territorios nuevos después del desalojo de Tabaco en el 2001.
3. Conocer si aún realizan algunas de sus prácticas gastronómicas tradicionales.

Cuando comenzamos las entrevistas, tuvimos sentimientos encontrados, una mezcla de nostalgia y alegría, porque a muchos de los y las entrevistadas los mantiene en pie el recuerdo de la buena vida que tenían en Tabaco e, incluso, conservan algunos utensilios ancestrales que son un gran tesoro para ellos. Al recorrer, observar y charlar con cada uno de ellos y ellas, llegamos a la conclusión de que la mayoría mantiene algunas prácticas tradicionales y las transmiten de generación en generación; gracias a ello, no han dejado de resistir en el esfuerzo por mantener y recuperar nuestras comidas ancestrales.

Todos, absolutamente todos, coinciden en que los alimentos que se encontraban en Tabaco eran sanos, nutritivos y buenos para la salud por ser naturales. Además, eran producidos por ellos mismos, por ejemplo: la leche de vaca y el queso eran naturales, pues la ordeñaban en sus propios corrales, la gallina era criada con maíz cosechado en Tabaco, y así sucedía con muchos otros alimentos de gran importancia para

la comunidad. En la actualidad, en vez de ser productores, somos consumidores y los alimentos que compramos no poseen propiedades tan nutritivas como los que eran cultivados en Tabaco; por el contrario, están llenos de agrotóxicos y han sufrido transformaciones transgénicas.

Hasta el Santo sufrió el desalojo

Tabaco era un corregimiento afro ubicado en la Serranía del Perijá, en jurisdicción del departamento de La Guajira. Esta comunidad negra limitaba con varias comunidades campesinas e indígenas. Contaba con 1200 habitantes (400 familias), aproximadamente, entre menores, adultos y ancianos.

> Su economía se basaba en la pesca de río, la ganadería y la caza, así como la producción y comercio agrícola con los pueblos vecinos. La comunidad contaba con espacio suficiente para la siembra y el pastoreo, servicios básicos de energía, centro de comunicaciones (Telecom), escuela, campo de recreación, iglesia entre otros (CAJAR, 2017)[1].

Para la década de los noventa, la empresa Carbocol-Intercor, de capital estadounidense, actualmente Cerrejón, tenía intereses sobre este territorio con el objetivo de realizar sus actividades de explotación y extracción de carbón. Por tal motivo, utilizaron diferentes estrategias para que los tabaqueros y tabaqueras desalojaran y les cedieran sus derechos sobre el territorio. Primero, desde 1997, empezaron a ofrecer de manera individual sumas de dinero que no representaban el valor real del terreno, lo cual generó división y desacuerdos en la comunidad; algunos decidieron vender, otros irse y algunos optaron por continuar resistiendo en su territorio como comunidad afro y conservar las tradiciones ancestrales agrícolas y ganaderas para su pervivencia.

Posteriormente, la empresa utilizó diferentes mecanismos para presionar a los pobladores que estaban en resistencia, de tal manera que no les quedará más opción que desplazarse. Durante las noches, pasaban funcionarios de la empresa por las casas para presionar a las familias por la venta de sus casas y terrenos, sobre todo cuando las mujeres estaban solas o sin sus esposos. También, suspendían los servicios públicos y domiciliarios, como la luz, quemaban viviendas, hacían huecos en los caminos para evitar el tránsito a pie o en bicicleta de la gente, les quitaban los productos recolectados en la pesca y los cultivos, destruían el comercio a algunas personas, y con los carros de la empresa se interrumpían los partidos de fútbol; ejercían hostigamiento e intimidación a través de sus radios de comunicación, prohibieron el libre tránsito en el territorio e incluso se desvió el agua del río para el beneficio de la compañía. Cometieron estos y muchos otros hechos como mecanismo de presión para que la comunidad se viera obligada a salir del territorio.

Finalmente, el 9 de agosto de 2001, la comunidad de Tabaco fue desalojada forzosamente por parte del megaproyecto minero de Carbocol S.A e Intercor, hoy Cerrejón, en complicidad con el Estado[2]. Se expulsó del territorio a las ultimas familias que quedaban habitando el lugar a través de un brutal desalojo

1 *La mayoría de este aparte que decidimos llamar "Hasta el Santo sufrió el desalojo" está basado en el artículo "Comunidad de Tabaco: Infelices 15 años esperando la reubicación", de la autoría del Colectivo de Abogados José Alvear Restrepo, CAJAR, publicado el 15 de mayo de 2017 en su página web. Completamos el texto con base en la información recolectada en las entrevistas y brindada por los tabaqueros y tabaqueras que vivieron el desalojo.*

2 *Es de conocimiento público que las compañías BHP Billinton, Anglo American y Glencore compran en el año 2000, pero la orden del desalojo fue solicitada*

ordenado por un juez y realizado por la fuerza pública, ESMAD y Policía Nacional, en presencia de la Fiscalía, de la alcaldía municipal de Hatonuevo, la Defensoría del Pueblo, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y de la empresa. Los habitantes vieron con impotencia cómo las maquinas destruían su pueblo ancestral. Hubo profanación de las tumbas, algunos restos se quedaron ahí, otros los echaron en bolsas y los entregaron a sus familiares, sin importar que los muertos fueran sagrados para toda la comunidad. Se despojó a la comunidad de su iglesia y su patrono religioso; la iglesia fue destruida, igual que las casas, el santo San Martin de Porres fue llevado y sacado de Tabaco por la empresa y años después regresaron un santo diferente en su imagen y ornamentación.

Frente a lo anterior, la comunidad llevó a cabo una serie de acciones jurídicas con el fin de exigir la protección y el ejercicio de sus derechos. Es así como, el 7 de mayo de 2002, la Corte Suprema de Justicia de Colombia ordenó proceder a la reubicación y reconstrucción fisca y social exigida, en un lugar adecuado, e iniciar los trámites en las próximas 48 horas; sin embargo, después de más de una década, el fallo no se ha cumplido.

en su momento por Carbocol. Sin embargo, una de las condiciones establecidas por las multinacionales durante la compra fue que Tabaco no estuviese allí, para poder realizar las actividades extractivas, lo que acelero el proceso de expropiación y desalojo. Además, las multinacionales al finalizar la compra, tenían conocimiento de las consecuencias del desalojo para Tabaco, por lo cual hoy la comunidad exige que se tomen las medidas reparativas necesarias y correspondientes, además de que se cumpla lo establecido en la sentencia del 7 de mayo de 2002 de la Corte Suprema de Justicia de Colombia.

¿Quiénes somos nosotras?

Figura 1.
Fotografía del grupo investigador.

Somos jóvenes mujeres tabaqueras, liberadas de la esclavitud a la que fueron sometidos nuestros ancestros, luchadoras hasta el cansancio, discriminadas por una sociedad racista y excluyente. Somos mujeres fuertes, delicadas. Somos también madres, nietas, hermanas, primas e hijas, guerreras a la hora de defender nuestros derechos e intereses como mujeres afros, a quienes el modelo de desarrollo de este país desarraigó del territorio por causas desconocidas para nosotras el día de los hechos. En ese momento del desplazamiento, éramos niñas y tuvimos que enfrentar las situaciones antes expuestas sin poder dimensionar lo que sucedía; hoy somos mujeres jóvenes fortalecidas, conocedoras de nuestros derechos fundaméntales y de cómo se nos han vulnerado.

Somos jóvenes mujeres afro, soñadoras, luchadoras incansables. Anhelamos ver nuestro nuevo territorio (Tabaco reconstruido), donde podamos continuar nuestras prácticas ancestrales, esas que nos dejaron nuestros mayores: saberes invaluables que hoy, aunque no estemos en nuestro territorio, mantenemos con mucha añoranza y sentimientos encontrados por el territorio que ya no tenemos y por quienes hoy no están presentes físicamente pero cuyo espíritu nos acompaña y cuyos rostros permanecen intactos en nuestras memorias.

Trazando el recorrido

Tabaco es un pueblo en el aire, desde aquel 9 de agosto de 2001, después de que el juzgado de San Juan diera la orden de desalojo, donde fijaron fecha y hora para desarraigarnos pese a estar en nuestro territorio y sin nosotros darnos cuenta. Nos dejaron sin casas, sin alimentos, sin economía, sin sitio sagrados, sin la cultura que ejercíamos a diario. Pero Tabaco vive en la memoria y los corazones de cada uno de los tabaqueros; con mucha nostalgia y añoranzas recordamos nuestro territorio.

Después del desalojo, sus habitantes tuvieron que migrar a diferentes partes a causa de la violencia con que se efectuó desalojo y las múltiples necesidades a las que se enfrentaron sus habitantes tras ser desplazados. Tuvieron que dispersarse en municipios como Villanueva, Fonseca, Barrancas (Papayal), Albania (Cuestecita), Hatonuevo y Riohacha, en el departamento de La Guajira, a otros lugares de Colombia e incluso fuera del país.

Entrevistamos a tabaqueros y tabaqueras de los municipios mencionados, cada uno con un perfil diferente, al cual decidimos llamar "el buen tabaquero". El promedio de edades está entre los setenta y ochenta años; son personas que nacieron y vivieron la mayor parte de su vida en Tabaco. Otros se encuentran entre los cuarenta y cincuenta años; ellos también han sufrido los cambios.

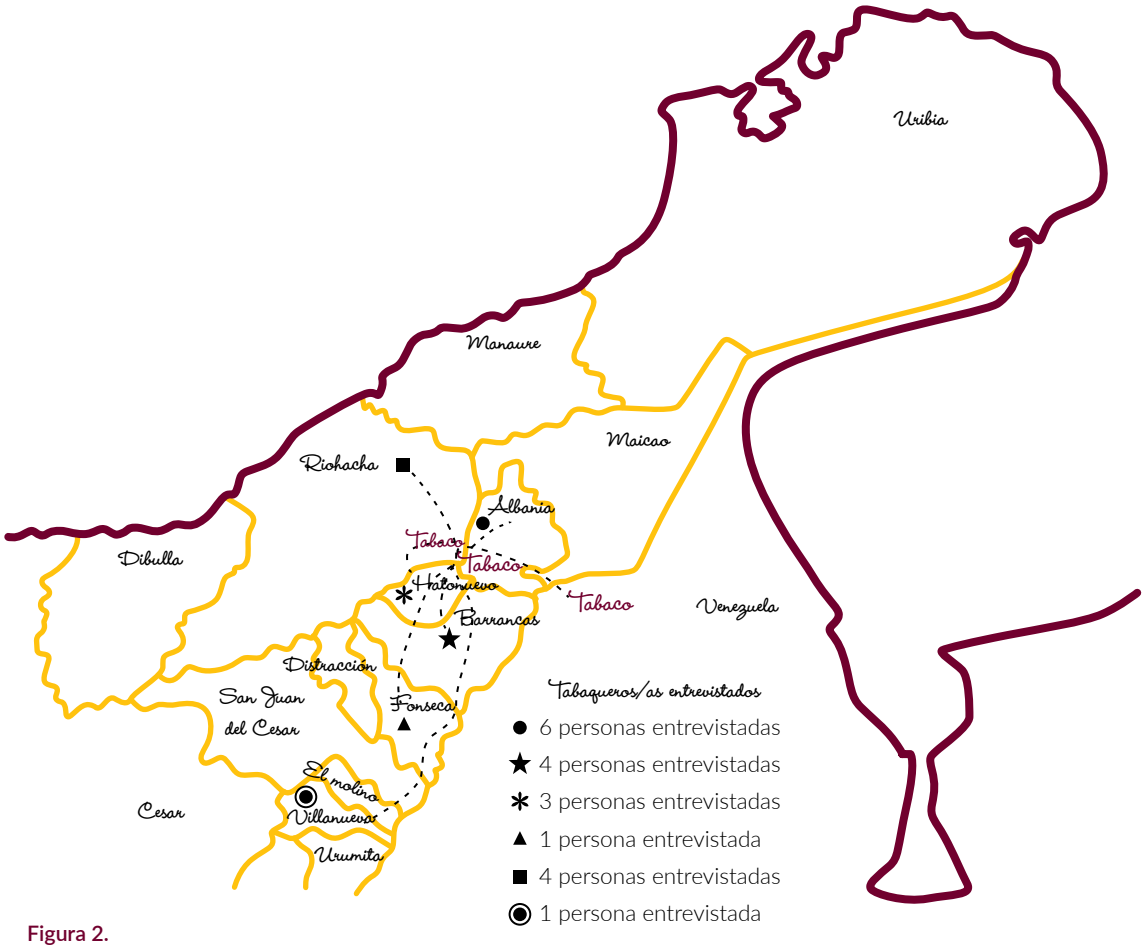


Figura 2.
Ubicación de las personas entrevistadas.

El buen tabaquero

Cuando hablamos del "buen tabaquero" nos referimos a todos los tabaqueros y tabaqueras que rehúsan perder las prácticas ancestrales, como la cacería, la agricultura, la pesca, la ganadería y cocinar los alimentos producidos por ellos mismos. Pese a no tener un territorio, buscan la manera de ejercer estas actividades en fincas y territorios de amigos y familiares.

Las personas que entrevistamos fueron escogidas por su vivencia en Tabaco y sus saberes sobre la comida tradicional tabaquera:

◉ Juana Rita Arregoces

Villanueva
Mujer emprendedora, comerciante y experta en cocina. Líder caracterizada por luchar por los derechos de su comunidad y por ser organizada y de temperamento fuerte. Todas las reuniones de la comunidad se hacían en su casa, o "Kiosco de Juana", acompañadas generalmente por un bollo chichiguare.

▲ Felicia Díaz Carrillo (Fela-pelona)

Fonseca
Mujer coqueta, chistosa, rumbera de movimientos suaves y con una cadencia sutil, carismática, familiar y amigable. Se caracterizaba por preparar una mazamorra muy rica.

★ Eulalia Arregoces (Yaya)

Barrancas
Mujer de temple fuerte y guerrera que tuvo a sus dieciséis hijos en su casa, "a mucha honra y mucho honor", como ella misma dice. Poseedora de grandes saberes gastronómicos, además se destaca por su vanidad y su coqueteo. Ella dice que todos los días en la tarde, sentada en su kiosco, viaja a Tabaco. Tenía en el patio de su casa un trapiche para la elaboración de panela y chirrinchi y un criadero de pescado.

★ Alcira Daza

Barrancas
Mujer comerciante y emprendedora. Amante de sus ancestros y totalmente enamorada de su territorio, que sigue vivo en cada uno de los utensilios que utiliza y conserva: la tinaja (jarrón elaborado en barro), la piedra de moler (piedra de forma alargada, utilizada para moler carnes y otros), el pilón (elaborado en madera, utilizado para pilar o desconchar el maíz), entre otros.

Eusebia Marcelina Duarte (Negra)

Papayal, Barrancas
Mujer de armas tomar y de candela por dentro, lo demuestra fumando tabaco con la candela hacia dentro sin quemarse, como lo solían hacer muchos tabaqueros. Cocinera de sazón increíble, fuerte y siempre "echá pa'lante". Su mamá, la difunta Custodia Solano, hacia el mejor pastel de olla de Tabaco.

Santo Norberto Duarte (Pipo)

Papayal, Barrancas
Guerrero hasta el cansancio, cazador por naturaleza y tierno papá de cuna[3]. Agricultor paciente y precavido al hablar, muy familiar, luchador por su vida y por su territorio.

3 *El papa de cuna, era el hombre que sin ser el padre biológico y sin recibir nada a cambio, arrullaba a un bebe de alguna vecina o conocido.*

Evaristo Arregocés Pérez (Varo)

Hatonuevo
Conquistador, experto en cacería y conocedor los tiempos apropiados para cazar cada animal. Tiene una sazón exquisita a la hora de preparar iguana. Es un hombre con gran conocimiento de cada una de las actividades que se realizaban en su territorio.

Luz Marina Carrillo (La Maye)

Hatonuevo
Mujer emprendedora, comerciante, amable, amorosa, chistosa y muy generosa. Enfermera con amplio conocimiento de la medicina tradicional que, combinado con la medicina occidental, genera un estallido de saberes. Gran conocedora de la comida tradicional, recuerda cada uno de los platos que se preparaban en Tabaco. En su casa se encuentra un fogón de leña.

Álvaro Carrillo Díaz

Hatonuevo
Experto en agricultura. Hombre tranquilo, familiar, amoroso, gentil, solidario, de poco hablar y conciso y lógico, cuando habla. Siempre está presto a ayudar en cualquier actividad en la que se necesite.

Argenida Arregocés (Chiche)

Albania
Mujer de pocas palabras, carismática, amable, cariñosa, pechichona hasta en el hablar. Se hace respetar con una simple mirada y es guerrera hasta el cansancio. Le encantaba preparar chiquiqui; su suegra, Santiaga Díaz, era muy famosa por hacer un chiquiqui sabroso.

Luisa Pompella

Albania
Ejemplo vivo de la mujer tabaquera, guerrera como sus ancestros, madre cabeza de familia, trabajadora incansable. Tiene magia en sus manos a la hora de cocinar, porque todo lo que prepara le queda delicioso. Es buena anfitriona, chistosa, amable, amorosa, bondadosa, amigable, responsable y muy querida por quienes la rodean.

Felicia Carrillo (Fela)

Albania
Trabajó hombro a hombro con su esposo hasta la hora de su muerte. Luchadora, aun se aferra a las practicas ancestrales, como la preparación de queso y suero. Es amable cariñosa y sentimental.

Pedro Julio Pinto

Albania
Experto en agricultura y ganadería, posee una finca llamada Nueva Fortuna. Es humilde, sencillo, coqueto, solidario y bondadoso. Su carácter respetuoso se evidencia incluso en la forma de hablar.

Rosa Filomena Arregocés (Filo)

Cuestecitas, Albania
Mujer fuerte que, a pesar de las dificultades, no ha perdido su alegría y por ello se hace llamar “Bárbara Hosca”. Jocosa y atrevida desde niña, ama del baile, la música y el buen comer. Tiene una sazón inigualable y mística, y es la chacha haciendo dulces.

Isabel Marina Arregocés Arregocés

Cuestecitas, Albania
Emprendedora comerciante, guarda su tradición como buena tabaquera y la transmite a sus nietos como un tesoro invaluable. Lamentablemente, sus bellos ojos se llenan de lágrimas al recordar el desplazamiento que sufrió su comunidad. Siempre rescata la importancia de sembrar los alimentos para la salud y la soberanía de los pueblos.

Mariano Deluquez Arregocés

Riohacha
Hombre sabio y buen consejero. Experto en ganadería y agricultura, de mente prodigiosa al recordar la fecha exacta de cada uno de los acontecimientos que marcaron la historia de Tabaco.

Yolanda Deluquez Arregocés

Riohacha
Primera educadora de Tabaco y de familia agricultora. Gestora de la escuela rural mixta de Tabaco y del comedor escolar de la comunidad de Roche. Es emprendedora y recursiva al implementar ideas para dar sus clases.

Antonio Deluquez Arregocés (Tongo)

Riohacha
Hombre tranquilo, presto a conversar, conocedor de la ganadería. Conserva la práctica de dar el "bocao"[4]. Respetuoso y algo avispado a la hora de hablar.

4 El bocao *consiste en brindarle un poco de tus alimentos, tanto crudos como cocinados, al familiar o vecino, sin importar la distancia. Se hace dentro de la misma comunidad o en otras, como Manantial, Roche, Chancleta. Siempre se preguntaba en las casas "¿Ya le mandaste el bocao a Fulanita?". Actualmente se ha perdido esta costumbre por las circunstancias socioeconómicas tan difíciles.*

Elida Solano Ramírez

Riohacha
Mujer conservadora de las tradiciones culinarias tabaqueras. Sonriente y familiar, se presta para cualquier actividad a la que se le invite. Es humilde, caritativa y elegante hasta para colocar los cubiertos en la mesa.

Lo que la Madre Tierra nos daba

Inventario

Para nosotras, las tabaqueras, la comida ancestral se relaciona con los alimentos cultivados y producidos en el territorio de origen; por esta razón, creemos importante presentar las comidas, platos y bebidas tradicionales que se preparaban en Tabaco antes de la pérdida del territorio y los que se siguen preparando en la actualidad.

Para ello, decidimos usar una herramienta didáctica muy útil: el inventario de productos; en este caso, un inventario de comidas tradicionales. Esta herramienta nos permitió identificar que el 73 % de los platos tradicionales se han perdido y solo el 27 % se siguen preparando. Esto nos indica la perdida de la soberanía alimentaria que teníamos antes del despojo de nuestro territorio y la necesidad de resaltar lo que una de las entrevistadas decía acerca de la importancia de tener tierra para cultivarla: antes teníamos la tierra para cultivar, el río para pescar y la zona de caza, lo cual nos permitía tener diversidad de preparaciones sobre nuestras mesas. Si bien, el inventario recoge la mayoría de las comidas a las que hicieron referencia las personas con las que nos encontramos durante el proceso de investigación, no representa la totalidad de las preparaciones de comida tabaquera.

Todas las personas entrevistadas tienen como referente a Carmen Riveira (Tata), porque murió de 118 años, mientras rajaba un palo de leña. Esto se relaciona, para los tabaqueros, con la idea de que los alimentos consumidos eran proveedores de salud. Por ejemplo, Tata tostaba el maíz, no lo molía, sino que lo echaba al pilón y de allí sacaba la harina para toda su familia. También, dicen que la leche, el filo (guineo de la zona) y el queso no podían faltar en el desayuno de cualquier tabaquero y que "el que no comía guineo filo y leche no era tabaquero" (Juana Rita Arregocés, 2017).

La mayoría de los platos eran realizados a base de carne de monte, maíz y leche de vaca. Los platos que se presentan a continuación, en la columna del "antes", se preparaban con carne de monte, como iguana, cauquero, conejo, morrocón, venado, guara, gallina criolla; pescados, como coroncoro, bocachico (viuda, pescado seco y salado); productos de siembra, como maíz (cariaco criollo, amarrillo y blanco, casado), ají, tomate, cebollín criollo (cebolla en rama), culantro (cilantro), filo, yuca, ñame, malanga, ahuyama, frijol rojo, frijol cabecita negra, y frutas como jovita, corozo, guayaba, maracuyá, níspero, limón, mango, coco, patilla, melón, tamarindo, iguaraya y guaimaro. Para la mayoría de platos, se utilizaban especias, como oreganito y orejón.

Las comidas tradicionales que consumimos en la actualidad las preparamos cuando tenemos el dinero para comprar los ingredientes que se consiguen en la región. Sin embargo, los bollos y arepas que consumen algunas personas de la comunidad son de harina de maíz procesada y los jugos que tomamos son bebidas instantáneas y gaseosas con altos niveles de azucares. Las nuevas generaciones prefieren comidas chatarras, pues la publicidad de estos alimentos les parece bastante atractiva y los incita a consumirlos.

Consideramos de gran utilidad este inventario, para que niños, niñas, jóvenes y adultos puedan analizar el impacto de la minería en nuestra soberanía alimentaria, teniendo en cuenta que esta no solo es la capacidad de producir alimentos —en calidad y en cantidad—, sino también la posibilidad de decidir sobre lo que se produce y se consume. La soberanía alimentaria que teníamos antes la hemos perdido por las dificultades sociales y económicas que nos trajo el despojo de nuestro territorio.

Antes	Ahora
Agua de panela con limón	Agua de panela con limón o sobres de jugos instantáneos
Agua de maíz	Agua de maíz
Almojábanas	
Arepa de maíz asada (maíz cocido y molido en casa)	Arepa de maíz asada (harina de maíz procesada)
Arepa de maíz verde	Arepa de maíz verde
Arepa de maíz (cocido y molido en casa) con carne	Arepa de maíz (harina de maíz procesada) con carne
Arroz de culantro	
Arroz de ají	
Arroz de coco blanco	
Arroz de dos leches (coco y vaca ordeñada en casa)	
Arroz de leche (vacas ordeñadas en casa)	Arroz de leche (empacada liquida o en polvo)
Asadura guisada	
Bollo chichiguare	Bollo chichiguare
Bollo chichiguare con queso	
Bollo chichiguare con carne de monte	
Bollo de maíz (cocido y molido en casa) limpio con carne	Bollo limpio(harina de maíz procesada)
Bollito (maíz cocido y molido en casa) de queso	
Bollo de maduro	
Café criollo	
Cuajaita	
Caribañolas	
Carne de res desmechada	Carne de res desmechada

Antes	Ahora
Cachapa	Cachapa
Cachapas con queso y leche cuaja	
Chiqui Chiqui	Chiqui chiqui
Chilonga	
Chicha de maíz	
Conejo guisado	Conejo guisado
Dulce de leche (ordeñada en casa)	Dulce de leche (comprada)
Dulce de papaya	
Dulce de coco	
Dulce de leche con coco	
Dulce de frijol rojo	Dulce de frijol rojo
Dulce de ñame	
Dulce de mango	
Dulce de mamón	
Dulce de cerezas	
Dulce de grosella	
Dulce de guineo	
Empanadas de maíz	
Filo con queso y leche	
Garapacho de morrocón	
Guáimaro con queso y leche	
Guara guisada	
Harina de maíz tostado	
Iguana guisada en coco	
Joro	
Jugo de corozo	Jugo de corozo
Jugo de tamarindo	Jugo de tamarindo

Antes	Ahora
Leche cuaja con panela	
Morrocón guisado en coco	
Pastel de olla	
Pastel en hoja de guineo	
Pescado guisado	Pescado guisado
Peto	
Queques	
Quitumbe	
Salpicón de Coroncoro	
Sancocho de gallina criolla	Sancocho de gallina criolla

Antes	Ahora
Sopa de cauquero	
Sopa de carne salada	
Sopa de coroncoro	
Sopa de mondongo	Sopa de mondongo
Tejo con queso y café de leche	
Vinagre de piña	
Vinagre criollo	
Vino de jobita de lata	
Viuda de pescado	
Yuca con leche y queso	

Cocina tabaquera

Recetario

Aunque es importante preparar la tierra antes de comenzar a cultivar los alimentos, lo central es la relación que existe entre el humano y ella. Cuando curamos la tierra, le estamos pidiendo que nos permita sembrar en ella para que la cosecha sea próspera. Cuando llevas a tu boca la comida tradicional. hecha en fogón de leña con la receta de la abuela, la mezcla de sabores es tan agradable que estalla en tu paladar, es algo mágico que no tiene explicación científica y te lleva a recordar ese territorio en el aire que existe en cada una de las mentes y corazones de los tabaqueros y tabaqueras.

Estas recetas fueron recopiladas durante el proceso de investigación usando la práctica del comadreo, que consiste en contar anécdotas, historias y sucesos cotidianos alrededor del fogón mientras se prepara una comida para todos, El comadreo es la capacidad que tiene una persona de hacer varias cosas en colectivo mientras cocina, y permite construir comunidad alrededor de la comida. Recurrimos al comadreo porque creemos que este tipo de prácticas son formas de construir y fortalecer el conocimiento comunitario y pueden ser usadas como metodologías para desarrollar investigaciones participativas. En vez de usar solo la entrevista, optamos por comadrear alrededor del fogón mientras cocinábamos y aprendíamos con las matronas la preparación de algunas comidas tradicionales, como el dulce de leche, de papaya, de maduro o la arepa de maíz con queso. Mientras comadreábamos nos comprometimos a conservar y enseñar a las futuras generaciones estas recetas, para que no se sigan perdiendo estos sabores y saberes culinarios de los tabaqueros y las tabaqueras.

Cauquero en coco

Porciones: 5

Ingredientes:

- 2 libras de carne de cauquero
- 3 cocos
- 2 tallos de cebollín criollo (cebolla en rama)
- 2 tomates
- 4 hojas de culantro (cilantro)
- 3 cominos enteros
- 4 dientes de ajo
- 4 ajíes criollos
- 2 pimientas de olor
- Sal, achiote y orégano al gusto

Aquí nadie se va sin comer, aquí todo el que llega come

(Luisa Pompeya)

Preparación:

Se ralla el coco y se le saca la leche. Se pican todos los ingredientes en cuadros. En un caldero, a fuego lento, se ponen a sudar los condimentos. Luego se le agrega la leche de coco y la carne de cauquero picada en trozos (presas), y se deja cocinar a fuego lento.

Iguana guisada en coco

Porciones: 6

Ingredientes:

- 2 iguanas grandes
- 2 cocos
- 2 tallos de cebolla criolla
- 3 tomates
- 3 hojas de culantro
- 1 comino entero
- 2 ajíes criollos
- 2 dientes de ajo
- Sal y achiote al gusto
- 4 tazas de agua

Eso era una cosa pura, la comida

(Pedro Julio)

Preparación:

Se le saca la leche al coco. Se sancocha la iguana y, después de cocida, se deja enfriar, se le quita el cuero y se parte en presas. Se le agregan la leche de coco, los condimentos y el agua, y se pone al fuego. Cuando esté casi seca, ya está lista para servir. Este plato se acompaña de arepas de maíz asadas.

Conejo guisado con coco

Porciones: 8

Ingredientes:

- 2 conejos
- 2 cocos
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 1 tallo de cebollín
- 3 dientes de ajo
- 1 ají criollo
- 2 litros de agua
- Sal y achiote al gusto

Todo lo que se sembraba se cosechaba, Tabaco era tierra fértil.

Preparación:

A los conejos, ya sin piel, se les saca el almizclé (pequeñas partículas que dan mal sabor a la carne, si no se retiran) que trae en las patas y por la columna. Se parten en presas y se lavan con agua y limón.

Se rallan los cocos para sacar la leche, agregándole los dos litros de agua, y se cuela para obtener la cantidad necesitada. Por otro lado, se pican los condimentos (tomates, cebollín, cebolla, ají, ajo) y se mezclan con el conejo.

Se ponen al fogón el conejo y los condimentos, a fuego bajo, por diez minutos; luego, se le añade la leche de coco.

Se deja hervir por cincuenta minutos, hasta que la salsa esté espesa y lista para servir, saborear y degustar hasta la última gota.

Carne molida con arepa

Porciones: 6

Ingredientes:

- 1 libra de maíz pilado
- 1 libra de carne
- 2 litros de agua
- 1 cebolla
- 1 pimienta de olor
- 2 onzas de aceite
- 1 comino
- 1 cucharada de vinagre criollo
- 3 ajíes
- 2 tallos de cebollín
- 3 dientes de ajo
- Achiote al gusto

Preparación de las arepas:

En un recipiente, se coloca el maíz para sacar el sucio o partículas que no sean de maíz; una vez terminado este proceso, se lava dos veces el maíz. En una olla, se pone a hervir el agua donde se cocinará el maíz durante treinta minutos. Se deja reposar, luego se retira el maíz del agua y se muele. Se agrega sal al gusto a la masa, se amasa por cinco minutos, se arman las arepas y se asan por veinte minutos.

Preparación de la carne molida:

Se hace filete una libra de carne, preferiblemente dura. Después, se coloca a fuego medio y se suda en dos litros de agua, por veinticinco minutos. Se retira del fuego y se deja enfriar para, posteriormente, molerla con los condimentos (ají, cebollín y ajo). En un caldero se agrega achiote, pimienta de olor, vinagre criollo y el aceite; se le añade la carne con los condimentos y se deja a fuego lento por quince minutos, sin dejar de mezclar.

Arroz de frijol criollo

Porciones: 5

Ingredientes:

- ½ libra de frijol criollo
- 2 litros de agua
- 1 libra de arroz
- 1 tallo de cebollín
- 4 hojas de culantro
- 2 ajíes
- Vinagre criollo, sal y achiote al gusto

Preparación:

En una olla, se coloca a calentar el agua (litro y medio) en la que se vierten los frijoles criollos, que estarán durante quince minutos al fuego o hasta tener la textura deseada.

En un caldero, se sofríen los condimentos (cebollín, ajíes, culantro), agregándoles sal, vinagre criollo y achiote al gusto. Después de sofritos, se agrega ½ litro de agua, el arroz lavado con anterioridad y los frijoles previamente sancochados, adicionándoles el agua que quedó donde se cocinaron.

Se deja cocinar hervir hasta secar el agua, a fuego medio, y se tapa una vez haya secado, aproximadamente por veinte minutos. Se voltea, se tapa, y se deja cocinar por diez minutos más a fuego lento. Después de este tiempo, está listo para servir.

La tierra decía lo que en ella se podía producir

(Mariano de Luque)

Todo era cosechado con nuestras manos

(Marina)

El limón de ahora es semento, durísimo.

(Yaya)

Jugo de iguaraya

Porciones: 5

Ingredientes:

- 1 Libra de iguaraya
- 2 litros de agua
- Azúcar al gusto

Preparación:

Se lavan las iguarayas para quitarles las pequeñas espinas. Luego, se pelan y se licuan con agua. Se cuela el resultado y se le agrega azúcar al gusto. Se toma bien frio.

Sancocho de carne salada

Porciones: 8

Ingredientes:

- 4 Libras de carne salada
- 6 litros de agua
- 2 cebollas
- 2 cabezas de ajo
- 3 ramas de cebollín
- 6 hojas de culantro
- 4 ajíes criollos
- 4 mazorcas
- 2 plátanos verdes
- 5 guineos filo
- 2 libras de yuca
- 1 libra de malanga
- 1 libra de ahuyama
- 4 limones
- Sal, comino y pimienta de olor al gusto

Preparación:

Se sala la carne de res abierta y se pone al sol durante seis días. Pasados los seis días, se lava con agua y limón y se cocina con sal, comino y pimienta de olor. Luego, cuando esté hirviendo, se le agregan todas las verduras (ahuyamas, malangas, yuca, mazorca, filo, plátanos verdes) y aliños (cebollas, cebollín, ajo, ajíes, pimienta de olor y cominos molido). Se deja hervir hasta que espese y, por último, se le agrega culantro. Hay que mezclar todo el tiempo.

Sancocho de gallina criolla

Porciones: 8

Ingredientes:

- 1 gallina criolla despresada
- 6 litros de agua
- 2 cebollas
- 2 cabezas de ajo
- 3 ramas de cebollín
- 6 hojas d culantro
- 4 ajíes criollos
- 4 mazorcas
- 2 plátanos verdes
- 5 guineos filo
- 2 libras de yuca
- 1 libra de malanga
- 1 libra de ahuyama
- Sal, comino y pimienta de olor al gusto

Preparación:

En una olla, se coloca a calentar el agua y, cuando esté hirviendo, se ponen a cocinar las gallinas criollas con sal, pimienta de olor y comino, hasta conseguir que su carne adquiera la consistencia deseada. Después de esto, se mezclan los condimentos y se agregan las verduras (plátanos verdes, malanga, yuca, ahuyama, filo, mazorcas). Se deja hervir hasta que espese y, por último, se le agrega culantro.

Pescado guisado

Porciones: 5

Ingredientes:

- 1 kilo de pescados descamados y relajados
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de sal
- 4 cucharadas sopera de vinagre criollo
- 4 ajos
- 1 tomate
- 4 hojas de culantro
- 1 rama de cebollín
- 2 ajíes
- Sal y achote al gusto

Preparación:

Se pican los condimentos y se ponen en un caldero con el agua. Se agregan el pescado y demás ingredientes, que se cocinarán a fuego lento, se dejan por quince minutos a fuego medio. Pasado un tiempo, se voltea el pescado se deja a fuego lento por diez minutos más.

Queque

Ingredientes:

- Panela
- Coco
- Harina de trigo
- Bicarbonato
- Conchitas de limón

Preparación:

En una olla, se cocina la panela hasta que se forme una miel. Al día siguiente, se le agrega coco rallado, la harina de trigo, las conchitas de limón y el bicarbonato. Se revuelve hasta que quede sin grumos y, cuando la masa esta lista, se pone en la cuajadera.

Mazamorra de maíz biche

Porciones: 8

Ingredientes:

- 8 mazorcas biches
- 2 litros de leche de vaca
- Sal y azúcar al gusto

Hasta los burros sabían donde llegar, con la comida que cargaban

(Yaneris)

Preparación:

A las mazorcas se les quitan las hojas y se corta el maíz, separando el grano del centro de la mazorca. Los granos de maíz biche se muelen, para sacarles el zumo, que se pasa por un colador para obtener lo que llamamos "leche del maíz". Esta leche se pone a fuego lento, agregándole poco a poco la leche de vaca, sin dejar de mezclar. Se le agrega sal y azúcar al gusto, se mezcla en todo momento, hasta que espese. Entonces está lista para servir y disfrutar.

Arroz con leche

Porciones: 5

Ingredientes:

- 1 y ½ libra de arroz
- 4 litros de leche
- Sal, panela o azúcar al gusto

Preparación:

En una olla, se vierten dos litros de leche, en los cuales se cocinará el arroz previamente lavado. Se deja hervir durante quince minutos; pasado este tiempo, se le agregan los otros dos litros de leche y se mezcla por diez minutos más. Se le agrega sal, panela o azúcar al gusto.

Yo tomo de leche de vaca, porque la deslactosada es para desnutrido

(Filo)

Mazamorra de maíz seco o concha

Porciones: 8

Ingredientes:

- 3 libras de maíz
- 5 litros de agua
- Panela o miel al gusto

Preparación:

Se deja el maíz en remojo un día antes de molerlo. Al día siguiente, se lava y se muele. Al maíz molido se le agregan dos litros de agua para separar el grano de maíz del afrecho o concha. Una vez realizado este proceso, se separa el agua del grano de maíz.

Se ponen a fuego medio tres litros de agua y, cuando esté hirviendo, se le agrega el grano de maíz que hemos separado de la concha o del afrecho. Se revuelve por treinta minutos; después, se le agrega el agua que habíamos separado del grano de maíz y se sigue revolviendo por treinta y cinco minutos más. Después de este tiempo, ya está lista para disfrutar y agregarle panela o miel al gusto.

Joro de guineo

Porciones: 6

Ingredientes:

- 6 guineos
- 2 litros de leche de vaca
- Panela, miel o azúcar al gusto

Preparación:

Se pelan los guineos, se cortan en tajaditas y se ponen dos días a secar al sol. Después, se muelen para obtener harina de guineo, más conocida en nuestro territorio como "joro".

En un caldero se mezcla la leche y con la harina de "joro", se pone a cocinar por cuarenta y cinco minutos, moviendo la mezcla en todo momento. Después, se retira del fogón, se deja enfriar y se le agrega miel, panela o azúcar al gusto. Esta bebida sirve como alimento servido en teteros para los niños y las niñas.

Bollo de chichiguare o choclo

Ingredientes:

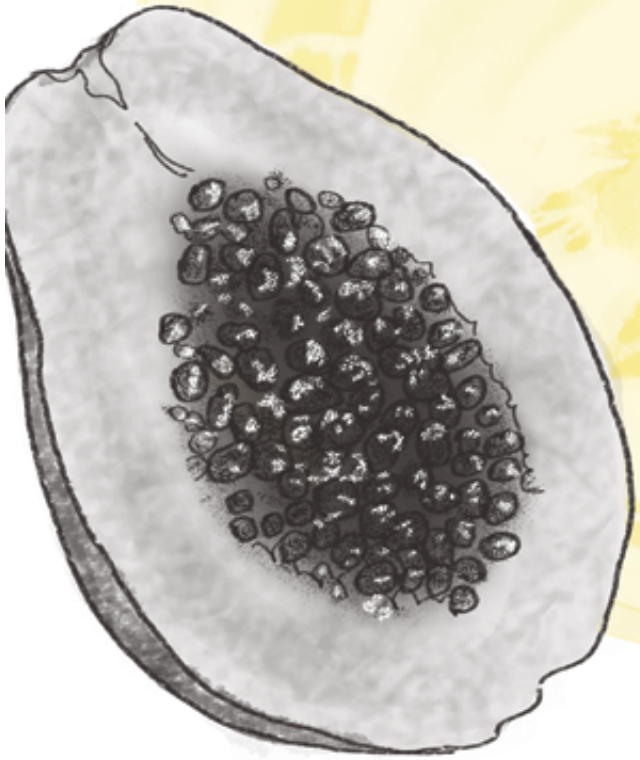
- Mazorcas biche
- Sal y azúcar al gusto

Preparación:

Se hace un corte en la hoja de la mazorca, con mucho cuidado para no dañar las hojas de maíz, puesto que estas serán necesarias para la envoltura de los bollos. Una vez sacadas las hojas, procedemos a cortar los granos de maíz. Se muelen y con el resultado se prepara una mezcla agregando sal y azúcar al gusto.

Se toman dos hojas de maíz y se unen por donde se habían cortado, dejándolas una sobre la otra para evitar que la mezcla se salga. Se coloca en el medio la masa obtenida en el proceso anterior, se doblan las puntas y se amarran con hilos de cabuya.

Se pone a calentar agua en una olla, calculando la cantidad de bollos que saldrán, para garantizar que queden sumergidos. Al agua se le agrega un poquito de sal, y cuando esté caliente se echan los bollos para que se cocinen por media hora.



Dulce de papaya

Porciones: 6

Ingredientes:

- 3 Papayas grandes
- 2 Panela

Preparación:

Se pela la papaya, se parte en rodajas pequeñas y se lava. Se pone a cocinar con la panela y se deja hervir hasta que se seque el agua que vota la papaya. Se puede comer frio o caliente.

Déjelo que brinque y salte.

(Filomena)

Dulce de guineo maduro

Ingredientes:

- Guineo maduro
- Azúcar
- Agua

Preparación:

Se pela el guineo maduro y se licua o se tritura, hasta lograr la contextura deseada. En un caldero a fuego lento, se vierte el guineo licuado y se le agrega el azúcar. Se deja hervir por cuarenta y cinco minutos.

Antes madurábamos el guineo guidándolo en la cocina, ahora lo maduran con químicos.

(Marina)

Dulce de leche

Ingredientes:

- 5 Litros de leche
- Conchitas de limón
- 4 libras de azúcar

Dos manos no pueden menear el mismo dulce.

(Filomena)

Preparación:

En un caldero a fuego medio, se coloca la leche, se le agrega el azúcar y las conchitas de limón. Se deja hervir y se revuelve por cincuenta minutos para evitar que se queme, Después de este tiempo está listo para deleitarse con esta delicia.

Dulce de coco con leche

Ingredientes:

- 3 cocos
- 5 panelas
- 5 litros de leche

Preparación:

En un caldero se ponen la leche, la ralladura del coco y la panela, mezclando de manera continua para evitar que se pegue. Cuando el coco ya esté blando y haya espesado, está listo. Se puede consumir caliente o frio.

Tabaco en el tiempo

Tabaco era una comunidad tranquila, feliz, familiar, amable con todo visitante. Un día fue sorprendida por la ambición inescrupulosa de una multinacional que, más que desarrollo, trajo destrucción, hambre y pobreza a todos en la comunidad. Quisieron ver perdidos sus usos y costumbres, pero no lo lograron. ¿Cómo hacerlo, si cada vez que cocinamos recordamos a nuestros ancestros, nuestras vidas, nuestros sabores y saberes?

1967
Creación de la escuela en Tabaco.

1975
Estudio de prospección y llegada del primer campamento que conocieron nuestros ancestros. Se ubicó en la finca Las Marías. En ese entonces, las empresas encargadas de las perforaciones fueron Veco y Osi.

1983
Llegó Morrinson Kanutse, encargada de construir la línea férrea.
Este año comienza la explotación y, con ella, la contaminación de fauna y flora, enfermedades y pérdida de la soberanía territorial.

1997
Comienzan a ofrecer sumas irrisorias por la compra de viviendas y terrenos. Se empiezan a romper vínculos familiares y comunitarios.

1998
Fabio Esteban, junto con algunos miembros de la comunidad, realiza el censo.

1999
Pérdidas de docentes en la comunidad.

2001
Desalojo forzado directamente a la comunidad. Destrucción de casas, uso de la violencia contra la población. Comienza el periplo por el país. Nos tocó volvernos gitanos en nuestra propia tierra.

2002
La Corte Suprema de Justicia de Colombia ordena la reubicación y reconstrucción de la comunidad de Tabaco.

2005
Comienzan a brindar supuestas becas y los proyectos productivos de Cerrejón para la comunidad de Tabaco. Mostraron que todos los jóvenes de Tabaco eran profesionales, pero ellos lo han logrado por sus propias vías, no por las de la empresa.

2008
Firma de los acuerdos entre empresa y comunidad.

2010
Inician las amenazas a los líderes comunitarios.

2014
A pesar de las adversidades, se ganó el Premio Nacional de Cocina Tradicional, otorgado por el Ministerio de Cultura.

2015
Se realiza el documental en honor al chiqui-chiqui y al maíz cariaco.

2016
Se continua con la Mesa de Diálogos de Control y Seguimiento de la Reconstrucción de Tabaco. Se acuerdan los criterios para el Censo de la caracterización y se establece tener en cuenta la comunidad de 1975 a 2016, la población actual de Tabaco y su situación.

El sueño de todo tabaquero: Nuevo territorio

La multinacional Cerrejón compró el predio El Reposo, más conocido como La Cruz. De sus 450 hectáreas de extensión, solo nos entregaron 187. Obviamente, estamos limitados para realizar las prácticas que teníamos en Tabaco. Aun así, el sueño de todo tabaquero es vivir en el nuevo territorio para dedicarse a lo que sabe hacer, como las labores agrícolas y pecuarias, para recuperar la relación que tenía con la tierra y su espiritualidad perdida, para también sentirse útil y, con ello, recordar un poco ese Tabaco anhelado.

Conclusiones

Sabores y saberes para resistir y hacer memoria

La comida se convirtió en un emblema para hacer resistencia porque, si no tenemos un territorio dónde cultivar, no podemos preparar las recetas que preparaban las abuelas. "Un pueblo sin territorio es una comunidad que agoniza". No queremos que Tabaco solo quede en nuestros recuerdos, queremos que Tabaco vuelva a ser una realidad.

Con esta investigación, pudimos recordar la importancia del territorio para las comunidades étnicas, en este caso, la comunidad afroguajira de Tabaco. Una comunidad sin territorio es una comunidad en muerte lenta que, con el tiempo, pierde todos sus saberes. Estos deterioros culturales, espirituales, sociales, territoriales y económicos los estamos padeciendo por la política de saqueo de los recursos naturales a la que se encuentra sometida Colombia.

Nosotras vivimos en Tabaco y algunas salimos desde muy pequeñas del territorio. Sin embargo, una de nosotras nació después de que Tabaco fuese despojado y, para ella en especial, participar a sus nueve años en esta investigación local y participativa ha significado un mundo de enseñanzas sobre un territorio que, aunque no conoció, siente como suyo. Toda su familia vivió allí y permanentemente le cuenta lo que era Tabaco, su armonía y tranquilidad y sus detalles especiales, como la comida. Entre los aprendizajes, resalta la diversidad de dulces y el gusto por la arepa cachapa, porque es misteriosa, tiene muchos ingredientes y se hace con un maíz especial (maíz cariaco) que antes se sembraba. Ahora, su sueño es comer algún día arepa cachapa hecha con leche de vaca e ingredientes cultivados por su comunidad.

Luego de recorrer esta vastedad de saberes con cada una de las personas entrevistadas, podemos decir que Tabaco sigue resistiendo desde su memoria, desde su gastronomía y desde su vivencia a partir del desarraigo y el desplazamiento. Aunque lo que nos pasó como comunidad fue muy duro —¡lo peor que nos pudo pasar en la vida!—, hoy en día podemos decir que nos ayudó a crecer en saberes y a comprender la necesidad de estudiar, informarnos y documentarnos para defender nuestros derechos, para construir y conocer nuestra historia como comunidad afro, e incluso resignificar palabras como "bárbaro hosco", que han sido utilizadas como estereotipo para marginalizarnos y discriminarnos. Hoy podemos decir, con dignidad y orgullo, que somos parte de esas comunidades negras llamadas bárbaras y hoscas. Esta no es una pelea con fuerza y violencia, sino con argumentos e investigación sobre la historia y la realidad actual.

Reconocemos la importancia de construir memoria sobre nuestros territorios y la vida comunitaria que allí llevábamos, de conocer y exigir nuestros derechos como pueblos. Entre estos, resaltamos que "todo pueblo tiene un derecho exclusivo sobre sus riquezas y sus recursos naturales, tiene derecho a recuperarlos si ha sido expoliado, y a cobrar la indemnizaciones injustamente pagadas"; que todo pueblo tiene derecho a la conservación, la protección y el mejoramiento de su medio ambiente; pero, sobre todo, destacamos que, como comunidades indígenas, afro y campesinas, tenemos nuestro derecho a la tierra, al territorio, pues de la protección y garantías sobre este derecho depende el ejercicio de otros derechos económicos, sociales, culturales y ambientales.

Por otra parte, aquí presentamos un aporte para que no se pierda la tradición gastronómica, expresada en las recetas tradicionales, y, aunque haya dificultades económicas, motivar a su preparación con lo que se tenga. Esta experiencia nos permitió descubrir que la gastronomía, la comida que nuestras abuelas y abuelos hacían, nos identifica como negros, como comunidad, y es "el bastoncito" que nos mantuvo en pie. Esta ha sido la estrategia más efectiva para mantener la memoria sobre lo que fue y se vivió en Tabaco: aunque Tabaco hoy es parte de un gran hueco donde se explota y extrae carbón, su gastronomía es una manera de no olvidarlo, de mantenerlo vivo.

cinep

programa por la paz

ALBOAN

ONG promovida por los jesuitas

GARAPENERAKO LANKIDETZAREN EUSKAL AGENTZIA

AGÈNCIA VASCA DE COOPERACIÓN PARA EL DESARROLLO

EUSKO JAURLARITZA

GOBIERNO VASCO